

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang menghasilkan berbagai macam komoditi pangan pertanian, tetapi kemampuan produksi pangan di Indonesia dari tahun ke tahun semakin terbatas. Agar kecukupan pangan lokal bisa terpenuhi, maka upaya yang dilakukan adalah meningkatkan produktivitas budidaya pangan dengan pemanfaatan teknologi dan upaya diversifikasi pangan. Upaya diversifikasi pangan sangat penting, seiring dengan terbatasnya kemampuan produksi pangan lokal, sehingga dapat meningkatkan ketahanan pangan masyarakat (Haliza, 2010).

Diversifikasi pangan dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Pola konsumsi pangan yang beraneka ragam akan memenuhi kebutuhan zat gizi sehingga status gizi meningkat (Jafar, 2012).

Menurut Badan Ketahanan Pangan (2010), cara memperbaiki status gizi masyarakat dapat dilakukan dengan penganeekaragaman pangan. Tidak ada satupun bahan pangan yang memiliki kandungan zat gizi yang lengkap, sebab bahan pangan yang satu dengan yang lain saling melengkapi. Mengonsumsi bahan pangan yang beraneka ragam akan meningkatkan mutu gizi pangan. Usaha penganeekaragaman pangan dapat dilakukan dengan mencari bahan makanan yang baru atau bahan pangan yang sudah ada dikembangkan menjadi pangan yang beraneka ragam. Menurut Muplikatin (2009), salah satu upaya penganeekaragaman pangan yaitu pembuatan bakso dengan penambahan jamur kuping. Bakso selama ini identik dengan daging sapi.

Penggunaan bahan baku daging sapi memiliki harga produksi yang lebih mahal. Hal ini menjadi dilema bagi masyarakat yang ingin memenuhi kebutuhan protein dari daging sapi.

Untuk menghindari masalah tersebut maka sumber protein yang dapat dijadikan alternatif adalah jamur kuping, pembuatan bakso dengan penambahan jamur kuping dapat mengurangi penggunaan bahan baku daging sapi. Pemilihan substitusi jamur kuping adalah dengan pertimbangan jamur kuping merupakan sumber protein nabati yaitu 9,25 gram per 100 gram dengan harga yang lebih murah dibanding daging sapi, selain itu jamur kuping juga dapat mengatasi masalah gizi seperti anemia, hipertensi, dan hiperkolesterol (Soenanto, 2000).

Jamur kuping ditinjau dari aspek biologi lebih unggul daripada jenis jamur yang lain. Keunggulannya yaitu jamur kuping relatif lebih mudah dibudidayakan, masa produksi jamur kuping relatif lebih cepat sehingga periode waktu pembiakan dan waktu panen lebih singkat (pendek). Jamur kuping juga dapat disimpan dalam bentuk kering sehingga memudahkan untuk pengemasan dan penyimpanan ataupun penyiapan pengolahan. Jamur kuping mengandung mineral lebih tinggi yaitu kalsium 159 mg, besi 5,88 mg, magnesium 83 mg, fosfor 184 mg, kalium 754 mg, natrium 35 mg, seng 1,32 mg, tembaga 0,183 mg, mangan 1,951 mg, dan selenium 128 mg, dibanding daging sapi, daging kambing, dan sayur-sayuran lain. Disamping itu jamur kuping mempunyai kandungan lemak yang lebih rendah yaitu 0,73 gram dibanding dengan jamur yang lain seperti jamur merang yaitu 0,9 gram, jamur tiram yaitu 0,17 gram, dan kandungan serat yang lebih tinggi yaitu 70,1 gram

dibanding jenis jamur yang lain seperti jamur merang yaitu 2,2 gram , jamur tiram yaitu 1,56 gram (Nunung, 2001).

Penelitian sejenis telah dilakukan oleh Muplikatin (2009) yaitu memanfaatkan jamur kuping sebagai bahan campuran dalam pembuatan bakso dilihat dari kandungan serat, protein dan tingkat kesukaan panelis, dengan tiga variasi perbandingan bahan yaitu menggunakan 75% daging 25% jamur, 50% daging 50% jamur, dan 25 % daging 75% jamur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis yang paling tinggi persentasenya adalah sampel dengan perbandingan 75% daging 25% jamur.

Selain penelitian diatas, beberapa penelitian telah berhasil mengolah berbagai jenis jamur menjadi produk makanan bakso, yaitu jamur kancing dengan tiga variasi perbandingan bahan yaitu 80%, 75%, dan 70%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis yang paling tinggi persentasenya adalah sampel dengan perbandingan 80% (Indra, 2012). Sementara pada penelitian Hayyuningsih (2009), hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis yang paling tinggi persentasenya adalah sampel dengan perbandingan bahan jamur tiram : daging sapi 3:2.

Proses pengolahan pada bakso penggunaan jamur kuping dapat menyebabkan terjadinya perubahan pada kandungan komposisi proksimat terutama pada protein, lemak, dan karbohidrat. Hal ini terjadi karena selama proses perebusan daging sapi terendam dalam air sehingga zat gizi yang larut air ikut terlarut dalam air perebusan. Faktor yang mempengaruhi kehilangan zat gizi selama perebusan adalah luas permukaan bahan, konsentrasi zat terlarut dalam air perebusan, dan adanya pengadukan air (Kusnadi, 2012).

Pembuatan bakso dengan penambahan jamur kuping dapat menyebabkan perubahan pada sifat organoleptik dimana akan mempengaruhi rasa, aroma, warna, dan tekstur. Pengaruh ini disebabkan karena bahan utama yang berbeda dengan bakso daging sapi pada umumnya. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan jamur kuping sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima bakso.

B. Rumusan masalah

Dari latar belakang masalah tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat pengaruh penggunaan jamur kuping sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima bakso?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk menganalisis pengaruh substitusi jamur kuping terhadap komposisi proksimat dan daya terima.

2. Tujuan khusus

- a. Menganalisis komposisi proksimat (kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat) pada bakso yang disubstitusi dengan jamur kuping.
- b. Menganalisis daya terima bakso yang disubstitusi dengan jamur kuping.
- c. Menganalisis pengaruh komposisi proksimat dan daya terima bakso yang disubstitusi dengan jamur kuping.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti tentang penganekaragaman pangan, dan penelitian ini dapat dipakai sebagai bahan masukan apabila mengadakan penelitian selanjutnya.

2. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat untuk memanfaatkan jamur kuping pada pembuatan bakso sehingga dapat memperluas pemanfaatan jamur kuping.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai pengaruh penggunaan jamur kuping sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima bakso.